

*Pascale Naessens schreef de beste kookboekenreeks van de voorbije twintig jaar. Op de Frankfurter Buchmesse werd ze uitgekozen tot 'Best of the Best' in de categorie 'Best series'.*

Lieve Van de Velde

Kookboeken nemen een steeds grotere hap in op boekenbeurzen. Dat is in Antwerpen zo, en op de Frankfurter Buchmesse, de grootste ter wereld, is dat niet anders. Een volledige zaal is er exclusief gewijd aan koken, met boeken uit de hele wereld. De Franse organisatie Gourmand International sprong op de kar en verkoos er de 'Best of the Best', de beste kookboeken van de afgelopen twintig jaar. Het is een selectie die over een paar tientallen categorieën loopt. Van het beste kookboek tout court, een prijs die Jamie Oliver met zijn *The naked chef* op zijn hoed mag steken, tot de beste kookboekenreeks, een bekroning die naar Pascale Naessens ging voor de zes boeken die ze uitbracht. Zes boeken die, zo leert een blik op de top tien van vorige week, prominent de zes eerste plaatsen innemen in de lijst van non-fictie/vrijtijdsboeken. In diezelfde top valt van Jeroen Meus en Piet Huysentruyt geen spoor te bekennen.

Hoeveel boeken van haar hand er op de verzamelde Vlaamse salon- en keukentafels liggen, weten we niet precies. Naessens geeft nooit cijfers prijs. 'Ik ben daar principieel in', zegt ze. 'Anders krijg je toch maar foute interpretaties en giftige reacties.' Maar dat de eerste druk van haar jongste boek *Puur eten 2* op een recordoplage van 110.000 exemplaren op de markt gebracht werd, is alvast veelzeggend.

Comfortfactor

Zes boeken in evenveel jaar en daarmee de beste reeks ter wereld maken. Het moet een kunst zijn in de markt die op het eerste gezicht al lang verzadigd lijkt. 'Maar een kookboek is niet meer wat het was', zei Edouard Cointreau van de Gourmand World Cookbook Awards in Frankfurt bij de uitreiking donderdagavond. 'Twintig jaar geleden lagen kookboeken ergens in een hoekje, het was iets voor fanaten of specialisten. In de complexe wereld van vandaag zijn ze een comfortfactor geworden, een ontsnappingsroute naar een ander universum.' Een punt waar Pascale Naessens en de tijdgeest elkaar ontmoeten: 'Ik vind niets zo fout als voeding reduceren tot technische recepten. Eten heeft voor mij te maken met sfeer, met mensen verbinden.'

Die verbinding levert Naessens haar beste uithangbord op. Naessens is nog net geen werkwoord geworden. Lezers, en vooral dan lezeressen, hebben aan één gerecht genoeg om elkaar de veelbetekende blik 'Pascale Naessens?' toe te werpen. Dat het gamma van lifestyleproducten in het kielzog van haar boeken blijft groeien en na olijfolie, meubelen, servies en tafellinnen binnenkort ook peper en zout op de markt komen, past in die trend.

'Zes jaar geleden had ik het nooit kunnen denken', zegt ze. 'Ik vertrok van mijn eigen filosofie, mijn eigen ideeën, de wetenschap waarin ik me persoonlijk verdiept had. Ik wou zelf anders eten, weg van die geraffineerde voeding met die overload aan koolhydraten omdat ik ook daar gezondheidsproblemen door gekregen had. Geen haar op mijn hoofd dat er toen aan dacht dat een boek over mijn visie op gezonde voeding zou scoren. Maar blijkbaar pakte ik het intuïtief op een andere manier aan dan de gezonde boeken uit die tijd; ik was niet restrictief, legde geen verboden op, schreef dat je gerust vet mocht eten en gaf mensen gewoon zin om gezond te eten.'

Gezondheid

Een strategie waar we misschien iets van kunnen leren in deze tijden van de betwiste suikertaks? 'Je kan niet ontkennen dat we met een probleem zitten. Veel mensen eten te veel suiker, met alle gezondheidsproblemen tot gevolg. En je wéét gewoon dat dat probleem alleen maar groter gaat worden. Maar of de suikertaks de oplossing is? Ik geloof er niet in. Je moet niet de verleiding aanpakken, maar mensen weerbaarder maken tegen de verleiding. Dat merk ik ook bij mijn lezers, en de reacties die ik van hen krijg. Als je leert om anders te gaan eten en dat op een fijne manier doet, ga je minder suiker eten en verlies je helemaal die drang naar suiker en snelle koolhydraten.'

Het is niet de eerste keer dat Naessens met een prijs naar huis mag. Ze won in 2013 al een Gourmet Award en in 2014 snoepte ze op de Beijing Cookbook Fair een prijs af van de niet meteen onbekende chef Alain Ducasse. 'Natuurlijk doet een prijs goed', zegt ze. 'Het is een ticket naar een internationale markt en nieuwe contacten. Het is net door zo'n prijs dat ik nu in China verkocht word. Het is er van nul beginnen, weliswaar, want wie is Pascale Naessens in het buitenland? Niemand toch?' (lacht)

Lieve Van de Velde

Copyright © 2015 Corelio. Alle rechten voorbehouden